



FRANCIACORTA

# MOSNEL

1836

## FRANCIACORTA DOCG RISERVA

PAS DOSÉ 2008

Memoria e cura, artigianalità e comprensione della vigna, ma soprattutto l'attesa, affinché il tempo trasformi la materia. Nasce da una vendemmia eccellente la prima Riserva, dopo 10 anni di maturazione nelle nostre cantine. Selezione delle migliori uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, ha nel mutare e ricomporsi dell'equilibrio la chiave di lettura della sua complessità. In un calice dorato dal perlage sottile, emerge l'esattezza armonica dell'accordo tra note di mandorla e frutta esotica matura, confettura di albicocca, agrumi e zenzero canditi, biscotto d'orzo e un contrappunto iodato, in cui l'orizzonte delle note evolutive si tinge di miele, foglie di tè e mentuccia. La sapidità accende immediatamente la potenza materica del palato, elegante nel suo incedere profondo e vitale, fatto di allunghi in freschezza e ritorni sul frutto.

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DELLE UVE:** Nei nostri vigneti con esposizione Est - Sud - Est.

**TIPOLOGIA TERRENO:** Piane e ondulazioni interne del morenico, di media fertilità, sciolto, con scheletro di media profondità.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**RESA PER ETTARO:** 85 quintali di uva per ettaro = 55 ettolitri per ettaro.

**VENDEMMIA:** Vendemmia manuale in cassette avvenuta durante l'ultima decade di agosto 2008.

**VINIFICAZIONE:** In bianco in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Dopo 12 ore di decantazione a 15° C sono stati inoculati i lieviti selezionati per la fermentazione, parte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e parte in legno. Parziale malolattica e travaso hanno preceduto l'assemblaggio della Cuvée che a Marzo del 2009, aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", è stata imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

**MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:** Le bottiglie accatastate sono rimaste 102 mesi nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del "remuage". Successivamente sboccate e dosate "Pas Dosé" hanno ricevuto il tappo a fungo e la gabbietta. Ulteriori mesi di affinamento sono infine necessari prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol.

**VITIGNI:** Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero.

**PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA NEL:** 2004.

0,75L 5.900

1,5L 390

3L 100

